5....-05-MBG 2788 11.09.2003 10:20 Uhr Seite 1

CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
A használati utasítás/garancia · Mod de întrebuinţare/Garanţie
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Mini-Backofen mit Grill und Warmluft

Minibakoven met grill en hete lucht • Mini-four avec gril et air chaud
Mini-horno con parrilla y sangrado de aire • Forno mini com grelha e ar quente
Miniforno con griglia ed aria calda • Mini Oven with Grill and Warm air
Mini-piekarnik z grillem i funkcją termoobieg
Pečící minitrouba s grilem a s pečením horkým vzduchem
Légkeverős minisütő grillel • Minicuptor cu grătar şi aer cald
Мини-печь с грилем и циркуляцией воздуха

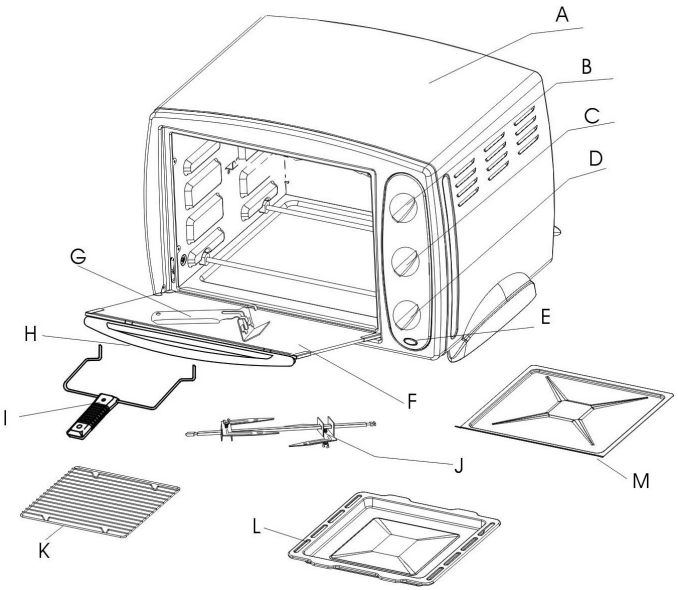
MBG 2788

CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conţinut • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite 3
	Bedienungsanleitung	Seite 4
	Garantie	Seite 7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina 3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina 9
	Garantie	Pagina 12
F	Aperçu des éléments de commande	Page 3
	Mode d'emploi	Page 14
	Garantie	Page 18
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página 3
	Instrucciones de servicio	Página 19
	Garantia	Página 23
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página 3
	Manual de instruções	Página 24
	Garantía	Página 28
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina 3
	Istruzioni per l'uso	Pagina 29
	Garanzia	Pagina 33
GB	Control element overview	Page 3
	Instruction Manual	Page 34
	Guarantee	Page 37
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona 3
	Instrukcja obsługi	Strona 39
	Gwarancja	Strona 43
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana 3
	Návod k použití	Strana 45
	Záruka	Strana 49
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal 3
	A hasznalati utasítás	Oldal 50
	Garancia	Oldal 54
RO	Privire de ansamblu al modului de întrebuinţare	Pagină 3
	Mod de întrebuinţare	Pagină 55
	Garanţie	Pagină 59
RUS	Обзор управляющих элементов	стр. 3
	Руководство по эксплуатации	стр. 60
	Гарантия	стр. 64



Übersicht der Bedienelemente

A Gehäuse
B Temperaturregler
C Funktionsschalter
D Zeitschaltuhr
E Temperaturkontrollleuchte
F Glastür
G Griff für Backblech/Fettpfanne
H Handgriff
I Griff für den Drehspieß
J Drehspieß mit Fixierklammern
K Grillrost
L Backblech/Fettpfanne
M Krümelblech

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Das Gehäuse wird bei Betrieb heiß! Bitte Topflappen verwenden!
- Das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gegenständen bzw. Wärmequellen aufstellen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, den Backofen nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Stellen Sie sicher, dass die Schaltuhr in der Position „0" steht, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie dem Ofen eventuell vorhandenes Verpackungsmaterial.
- Vor der ersten Benutzung betreiben Sie das Gerät 15 Minuten lang zum Entfernen der Schutzschicht der Heizspirale. Wählen Sie den Dualbetrieb.
- Leichte Rauchentwicklung ist dabei normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Bedienung

1. Die **Zeitschaltuhr** muss auf die Position „0“ gestellt sein.
2. Schließen Sie das Gerät nun an eine vorschriftsmäßig installierte 230V, 50 Hz-Schutzkontakt- Steckdose an. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
3. Geben Sie das Gargut entsprechend in den Ofen.
4. Stellen Sie die gewünschte **Temperatur** ein.
5. Wählen Sie den **Funktionsbereich.**

Oberhitze/Grill

Dual (Oberhitze + Unterhitze)

Grillen mit Drehspieß

Unterhitze

Einige Beispiele, wofür Sie die einzelnen Funktionen nutzen können:

Oberhitze/Grill:	ideal zum Überbacken von Aufläufen, Gratin u. a.
Dual:	bedeutet die kombinierte Nutzung von Ober- und Unterhitze, z. B. für Pizza, Kuchen u.a.
Grillen m. Drehspieß:	ideal zum Zubereiten von Geflügel, größere Braten u. a.
Unterhitze:	ideal zum Backen von Kuchen und Gebäck.

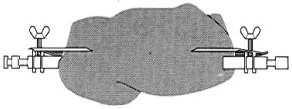
6. Stellen Sie mit der **Zeitschaltuhr** durch Drehen im Uhrzeigersinn die Gardauer ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab und es ertönt ein kurzes Klingelzeichen.
7. Bei Garzeiten von weniger als 5 Minuten drehen Sie bitte die Zeitschaltuhr zuerst auf ca. 15 Minuten und dann bis auf z. B. 3 Minuten zurück. Somit geht die Uhr genauer.
   Hier empfiehlt es sich, den Ofen kurz vorzuheizen (etwa 3 Minuten lang).
8. Wenn der Ofen abgeschaltet ist, können Sie die Tür wieder öffnen und das Essen mit einem Topflappen herausnehmen.(Vorsicht: Heiß!)

D

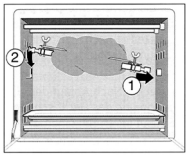
Grillen und Grillen mit dem Drehspieß

Hinweis: Grillen Sie grundsätzlich nur mit Oberhitze und bei eingesetzter Fettpfanne. Wählen Sie kein zu großes Bratenstück. Das Grillgut muss genug Abstand zu den Innenwänden und den Heizstäben haben. Es sollte Sie auf keinen Fall berühren.

1. Schieben Sie das Backblech/Fettpfanne in die unterste Schiebeleiste des Backofens.
2. Reiben Sie den Drehspieß und die Fixierklammern mit Speiseöl ein.
3. Geflügel wird vor dem Grillen dressiert. Binden Sie dazu die Flügel und die Schenkel mit Küchengarn eng an den Körper.



4. Stecken Sie das dressierte Geflügel oder das Bratenstück vorsichtig auf den Drehspieß. Schieben Sie die Fixierklammern auf den Drehspieß und befestigen Sie den Braten damit. Schrauben Sie die Fixierklammern mit den Schrauben fest.
5. Heben Sie den fertig bestückten Drehspieß mit dem Griff in den Ofen. Dazu stecken Sie zuerst das offene Ende auf den Antrieb an der rechten Ofenseite. Dann hängen Sie das andere Ende in die entsprechende Vorrichtung auf der linken Seite.



6. Stellen Sie den Funktionsschalter auf Grillen mit Drehspieß. Wählen Sie eine Temperatur und eine Gardauer. Der Drehspieß beginnt sich zu drehen. Achten Sie darauf, dass sich das Bratenstück frei drehen kann.
7. Nach Ablauf der eingestellte Zeit ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Wenn das Fleisch gar ist, nehmen Sie den Drehspieß mit Hilfe des Griffes heraus. Vorsicht heiß!
8. Schalten Sie den Backofen aus: Zeitschaltuhr und Temperatur herunterdrehen, den Funktionsschalter auf „O“ stellen.
   Warten Sie mit dem Reinigen bis sich das Gerät ganz abgekühlt hat.

Zubehör

Rost:	zum Toasten; als Untersatz für Backformen
Backblech:	für Pizza, Unterlage zum Überbacken, als Fettpfanne
Hebe-Griffe:	zum Herausnehmen des heißen Backblechs und zum Einhängen und Herausnehmen des Grillspießes.

Übersicht der Backzeiten

GARGUT	TEMPERATUR/°C	ZEIT/Min.	FUNKTION
Pizza	150-180	10-20	Unterhitze
Fleisch	200-240	12-18	Dual
Toast	120-160	3-5	Dual
Gebäck	120-180	10-15	Unterhitze
Schaschlik	200-240	40-60	Oberhitze/Grillen
Braten	210-230	60-80	Grillen mit Drehspieß
Geflügel	200-230	70-120	Grillen mit Drehspieß

Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.

Reinigung und Lagerung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät nur im abgekühlten Zustand reinigen oder lagern. VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Alle Zubehörteile können Sie in einem Spülbad spülen. Das Innere des Gerätes ist selbstreinigend und bedarf keiner Pflege. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie nicht an dem Heizelement. Kratzen Sie nicht an der Schutzschicht des Backbleches.
- Krümel oder ähnliche Reste auf dem Boden des Gerätes können Sie durch Herausziehen des Bodenblechs entfernen.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

D

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- De buitenkant wordt heet tijdens het gebruik. Gebruikt u altijd een panlap.
- Het apparaat niet in de buurt van hete voorwerpen of warmtebronnen plaatsen,
- Het apparaat op een hittebestendige ondergrond plaatsen.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u de bakoven nooit direct onder een kast plaatsen. Er moet voldoende ventilatieruimte vrijblijven.
- Controleert u of de schakelaar werkelijk op“0“staat wanneer het apparaat niet in gebruik is.

Overzicht van de bedieningselementen

A Behuizing
B Temperatuurregelaar
C Functieschakelaar
D Schakelklok
E Temperatuurcontrolelamp
F Glazen deur
G Handgreep voor bakplat/vetpan
H Handgreep
I Handgreep voor draaispies
J Draaispies met vastzetklemmen
K Grillrooster
L Bakplaat/vetpan
M Kruimelplaat

NL

Ingebruikname

- Verwijder eventueel in de oven voorhanden verpakkingsmateriaal.
- Houd het (lege!) apparaat vóór de eerste inbedrijfstelling gedurende 15 minuten ingeschakeld om de beschermlaag aan de verwarmingsspiraal te verwijderen. Kies de duale modus.
- Een lichte rookontwikkeling is normaal. Zorg wel voor voldoende ventilatie.

Bediening

1. De **schakelklok** moet op de stand „0“ staan.
2. U sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde, geaarde contactdoos 230 V/50 Hz. De betreffende gegevens staan op de typeplaat vermeld.
3. U plaatst het te garen gerecht in de oven.
4. U stelt de gewenste **temperatuur** in.
5. Kies de gewenste **functie.**

Bovenwarmte/gril

Duaal
(Bovenwarmte + Onderwarmte)

Grillen met draaispies

Onderwarmte

Enkele voorbeelden voor het gebruik van de verschillende functies

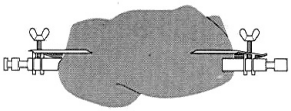
Bovenwarmte/gril:	ideaal voor het gratineren van ovenschotels e.d.
Duaal:	betekent het gecombineerde gebruik van boven- en onderwarmte voor bijv. pizza, gebak enz.a.
Grillen met draaispies:	ideaal voor de bereiding van gevogelte, grote braadstukken e.d.
Onderwarmte:	ideaal voor gebak en taart.

6. U stelt de **schakelklok** af op de gewenste gaartijd. Daartoe draait u de schakelaar met de klok mee. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat automatisch uit en u hoort een korte bel.
7. Bij gaartijden van minder dan 5 minuten draait u de schakelklok eerst op ca. 15 minuten en dan terug naar bijv. 3 minuten. Op deze wijze loopt de klok nauwkeuriger. Het verdient aanbeveling, de oven in dergelijke gevallen even voor te verwarmen (ca. 3 minuten).
8. Wanneer de oven is uitgeschakeld, kunt u de deur weer openen en het gerecht met een panlap uit de oven halen (voorzichtig, heet!!).

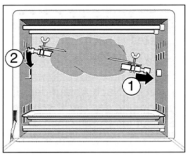
Grillen en grillen met de draaispies

Opmerking: Gril altijd alleen met bovenwarmte en met geplaatste vetpan. Kies geen al te groot braadstuk. Het grilvlees moet voldoende afstand hebben tot binnenwanden en verwarmingsstaven. Het mag nergens de wanden of staven raken.

1. Schuif de bakplaat/vetpan op de onderste rail van de bakoven.
2. Wrijf de draaispies en de fixeerklemmen in met spijsolie.
3. Gevogelte wordt vóór het grillen gegarneerd. Bind de vleugels en de poten met draad strak tegen het lijf.



4. Steek de gegarneerde vleugels of het braadstuk voorzichtig op de draaispies. Schuif de fixeerklemmen op de draaispies en bevestig daarmee het braadstuk. Draai de fixeerklemmen vast met de schroeven.
5. Til de draaispies met het vlees aan de handgreep in de oven. Steek daartoe eerst het open uiteinde op de aandrijving aan de rechterzijde van de oven. Hang vervolgens het andere uiteinde in de voorziening aan de linkerzijde.



6. Zet de functieschakelaar op “grillen met de draaispies”. Kies een temperatuur en een gaartijd. De draaispies begint te draaien. Let op dat het braadvlees ongehinderd kan draaien.
7. Op het ingestelde tijdstip hoort u een signaal en het apparaat schakelt nu automatisch uit. Als het vlees gaar is, kunt u de draaispies met behulp van de handgreep uit de oven tillen. Let op! Heet!
8. Schakel de bakoven uit: draai de schakelklok en de temperatuur terug en zet de functieschakelaar op “0”.
   Wacht met de reiniging totdat het apparaat helemaal is afgekoeld.

Toebehoren

Rooster:	voor het roosteren, als ondergrond voor de bakvorm
Bakplaat:	voor pizza's, als onderlaag voor het overbakken, als vetopvang
Klemgrepen:	om de hete bakplaat uit de oven te kunnen nemen en voor het aanbrengen en verwijderen van de grilspies.

NL

Overzicht van de baktijden

GERECHT	TEMPERATUUR in °C	TIJD in minuten	FUNCTIE
Pizza	150-180	10-20	Onderwarmte
Vlees	200-240	12-18	Duaal
Toast	120-160	3-5	Duaal
Gebak	120-180	10-15	Onderwarmte
Sjasliek	200-240	40-60	Bovenwarmte/gril
Braadvlees	210-230	60-80	Grillen met draaispies
Gevogelte	200-230	70-120	Grillen met draaispies

Deze tijden zijn slechts richtwaarden en kunnen al naar gelang de omstandigheden variëren.

Reiniging en opslag

- U trekt de stekker uit de contactdoos.
- Het apparaat mag ALLEEN in afgekoelde toestand gereinigd en opgeborgen worden. GEVAAR VOOR VERBRANDING!
- Alle accessoires kunnen in sop worden gereinigd. Het interieur van de bakoven is zelfreinigend en hoeft niet te worden onderhouden. Gebruikt u nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Nooit het verwarmingselement afvegen. Niet krassen op de beschermlaag van de bakplaat.
- Kruimels of andere resten op de bodem van de oven kunt u verwijderen, door de bodemplaat eruit te trekken.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspannings-voorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voor-schriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garan-tiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daar-door een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Il est conseillé d'utiliser un gant à four.
- Ne placez pas l'appareil près d'objets brûlants ou de sources de chaleur.
- Placez l'appareil sur une surface résistant aux températures élevées.
- Pour éviter toute accumulation de chaleur, il est recommandé de ne pas placer l'appareil directement sous un meubler. Prévoyez un espace libre suffisant.
- Veillez à ce que le minuteur soit sur la position "0" lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Liste des différents éléments de commande

A Parois
B Thermostat
C Sélecteur de fonctions
D Minuteur
E Lampe témoin thermostat
F Porte vitrée
G Poignée lèchefrite/plaque métallique
H Poignée
I Poignée broche
J Broche avec fixations
K Grille à grillade
L Lèchefrite/plaque métallique
M Plaque à miettes

Avant la première utilisation

- Retirez les emballages protégeant éventuellement l'appareil.
- Laissez fonctionner l'appareil, avant la première utilisation, pendant 15 minutes afin d'éliminer la couche de protection de la résistance électrique. Sélectionnez le fonctionnement combiné.
- Une légère émanation de fumées est alors normale. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

Utilisation

1. Le **minuteur** doit être en position "0".
2. Branchez alors l'appareil dans une prise de courant de sécurité de 230 V / 50 Hz. Les informations nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique.
3. Mettez l'aliment que vous désirez cuire dans le four.
4. Réglez la **température** désirée.
5. Sélectionnez le **mode de fonctionnement.**

Chaleur par le haut/Gril

Duo (Chaleur par le haut + Chaleur par le bas)

Rôtir à la broche

Chaleur par le bas

Quelques exemples d'utilisation des différentes fonctions:

Chaleur par le haut/Gril:	idéal pour gratiner entre autres
Duo:	utilisation combinée chaleur par le haut et par le bas, par ex. pour une pizza, un gâteau, etc.
Rôtir à la broche:	idéal pour la préparation de volaille, de gros rôtis, etc.
Chaleur par le bas:	idéal pour la cuisson de gâteaux et biscuits.

6. Tournez le **bouton du minuteur** dans le sens des aiguilles d'une montre peur régler le temps de cuisson. A la fin du temps de cuisson programmé, le four s'arrête automatiquement et émet un court signal sonore.

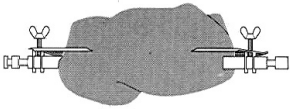
F

7. Pour un temps de cuisson inférieur à 5 minutes, réglez d'abord l'heure du minuteur sur 15 minutes puis tournez le bouton en arrière sur, par exemple, 3 minutes. La programmation de l'heure est ainsi plus précise. Dans ce cas, il est conseillé de préchauffer le four (pendant env. 3 minutes).
8. Lorsque le four s'arrête, vous pouvez alors à nouveau ouvrir la porte et retirer, votre plat à l'aide de gants à four (attention, brûlant!).

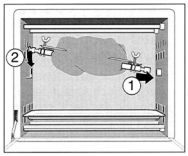
Griller et rôtir à la broche

Remarque: ne grillez qu'avec la chaleur par le haut et seulement après avoir placé la plaque de récupération des graisses dans le four. Ne prenez pas un morceau de viande trop important. La pièce de viande à rôtir doit être suffisamment loin des parois intérieures et de la résistance et ne jamais les toucher.

1. Placez la plaque/le lèchefrite sur le niveau le plus bas du four.
2. Enduisez la broche et les fixations d'huile alimentaire.
3. Les volailles doivent être préparées avant d'être grillées. Attachez les ailes et les cuisses le long du corps de l'animal à l'aide d'un fil de cuisine.



4. Enfoncez la broche délicatement dans la volaille préparée ou le rôti. Serrez les fixations à l'aide des vis.
5. Saisissez la broche par la poignée pour introduire la viande dans le four. Introduisez pour cela l'extrémité libre de la broche dans l'axe d'entraînement situé sur la paroi droite du four. Puis suspendez l'autre extrémité dans le dispositif placé à gauche.



6. Positionnez le variateur de fonctions sur la position Rôtir à la broche. Choisissez une température et un temps de cuisson. La broche commence à tourner. Vérifiez que la pièce de viande tourne librement.
7. Un signal sonore retentit à la fin du temps de cuisson et l'appareil s'arrête automatiquement. Lorsque la viande est cuite, sortez la broche à l'aide de la poignée. Attention brûlant!
8. Arrêtez le four: tournez le minuteur et le thermostat sur la position neutre et le variateur de fonctions sur "O".
   Attendez que l'appareil ait refroidi avant le nettoyage.

Accessoires

Grille: pour griller; comme support pour les moules à gâteau
Lèchefrite: pour les pizzas, plaque pour plat à gratin, comme plaqu pour recevoir la graisse
Poignées levier: pour sortir le lèchefrite brûlant du four ou pour placer et retirer la broche à grillade.

Récapitulatifs des temps de cuisson

ALIMENTS	TEMPERATURE/°C	TEMPS DE CUISSON/Min	FONCTION
Pizza	150-180	10-20	Chaleur par le bas
Viande	200-240	12-18	Duo
Pain grillé	120-160	3-5	Duo
Biscuits	120-180	10-15	Chaleur par le bas
Brochettes	200-240	40-60	Chaleur par le haut/Gril
Rôtis	210-230	60-80	Rôtir à la broche
Volaille	200-230	70-120	Rôtir à la broche

Les temps de cuisson indiqués ci-dessus ne sont que des valeurs de référence et varient en fonction des circonstances diverses.

Nettoyage et rangement

- Débranchez l'appareil
- Nettoyez et rangez l'appareil UNIQUEMENT lorsqu'il est froid. RISQUE DE BRULURES!
- Vous pouvez laver tous les accessoires à l'eau savonneuse. L'intérieur du four est autonettoyant et ne nécessite aucun soin particulier. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs. N'essuyez pas les éléments chauffants, Ne grattez pas la couche de protection du lèchefrite.
- Vous pouvez retirer les miettes ou autres dépôts au fond du four en enlevant la plaque du fond du four.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

F

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Consejos especiales de seguridad para este aparato

- El exterior del aparato se calienta durante el funcionamiento. Está recomendado utilizar un agarrador.
- No coloque el apararto cerca de objetos calientes o de fuentes de calor.
- Coloque el aparato sobre una superficie que resiste a temperaturas altas.
- Para evitar una acumulación de calor, no ponga el aparato directamente debajo de un mueble. Véase que haya bastante espacio libre.
- Procure que el minutero esté en la posición „0“ cuando no utilice el aparato.

E

Vista general de los elementos de mando

A Carcasa
B Regulador de temperatura
C Interruptor de función
D Reloj programador
E Lámpara de control de temperatura
F Puerta de cristal
G Empuñadura para la bandeja/sartén de grasa
H Asidero
I Empuñadura para el pincho rotativo
J Pincho rotativo con grapas de fijación
K Parrilla
L Bandeja/sartén de grasa
M Bandeja para migas

Puesta en marcha

- En caso de que haya material de embalaje, retire éste del horno.
- Antes del primer uso, ponga el aparato unos 15 minutos en marcha para quitar la capa protectora de la espiral de calefacción. Elija el funcionamiento dual.
- Es normal un leve desprendimiento de humo. Procure que exista suficiente aireación.

Utilización

1. El **minutero** debe de estar en la posición „0“.
2. Conecte el aparato en un enchufe de seguridad de 230 V / 50 Hz. Las informaciones necesarias están en la placa descriptiva.
3. Coloque la comida que quiere cocinar en el horno.
4. Ajuste la **temperatura** deseada.
5. Elija la **zona de función.**

Caldeo superior/parrilla

Dual (Caldeo superior + Caldeo inferior)

Asar a la parrilla con pincho rotativo

Caldeo inferior

A continuación le mostramos algunos ejemplos como utilizar cada función:

Caldeo superior/parrilla: Ideal para gratinar entre otras cosas gratinados.
Dual: Significa la utilización combinada del caldeo superior e inferior para preparar entre otras cosas p.ej. pizza o bizcocho.
Asar a la parrilla con pincho rotativo: Ideal para la preparación entre otras cosas de carne de ave o asados más grandes.
Caldeo inferior: Ideal para la preparación de bizcocho o galletas.

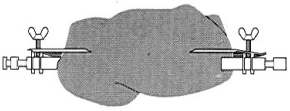
,

6. Gire el botón del **minutero** en el sentido de las manecillas de un reloj para ajustar el tiempo de cocimiento. Al final del tiempo programado, el horno se para automaticamente e emite una señal sonora corta.
7. Para programar un tiempo de cocimiento inferior a 5 minutos, ajuste primero la hora del minutero en 15 minutos y después, gire el botón en el sentido contrario, hasta, por ejemplo, 3 minutos. La programación del tiempo de cocimiento es así más precisa. En este caso, es aconsejable calentar el horno antes (3 min. aprox.).
8. Cuando el horno se para, puede Ud. entonces abrir la puerta y sacar la fuente con un trapo (precaución, caliente!).

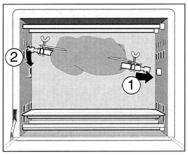
Asar a la parrilla y asar a la parrilla con pincho rotativo

Nota: En principio solamente ase utilizando el caldeo superior e utilizando una bandeja para la grasa. No ponga a asar un trozo grande de asado. La pieza a asar tiene que tener bastante distancia a las paredes interiores y las varillas de calefacción. De ninguna manera tiene que entrar en contacto con usted.

1. Empuje la bandeja/bandeja para la grasa en la corredera inferior del horno.
2. Unte con aceite de mesa el pincho rotativo y los ganchos de fijación.
3. Se debe preparar la carne de ave antes de asarla. Para ello ate con un hilo de cocina las alas y los muslos bien cerca al cuerpo.



4. Encaje la carne preparada o el trozo de carne para asar con cuidado en el pincho rotativo. Empuje los ganchos de fijación sobre el pincho rotativos y fije con estos el trozo de carne para asar. Atornille los ganchos de fijación con los tornillos.
5. Alze con la empuñadura el pincho rotativo arreglado en el horno. Para ello encaje primero el extremo abierto sobre el accionamiento en la parte derecha del horno. Después cuelgue el otro extremo en el dispositivo correspondiente en la parte izquierda.



6. Coloque el interruptor de función en la posición asar con pincho rotativo. Elija una temperatura y un tiempo de cocción. El pincho rotativo empieza a rotar. Tenga atención que el trozo de carne a asar se pueda mover libremente.
7. Después de haber transcurrido el tiempo ajustado, se escuchará un tono de timbre y el aparato se desconectará automáticamente. Si la carne está asada, aparte el pincho rotativo con ayuda de la empuñadura. ¡Cuidado está caliente!

E

8. Desconecte el horno: Rebaje el reloj programador y la temperatura, coloque el interruptor de función a la posición “0”.
Espere con la limpieza hasta que se haya enfríado el aparato por completo.

Accesorios

Parilla: para asar; como soporte para los moldes de bizcochos
Rejilla: para las pizzas, bandeja para las fuentes de gratinar, como bandeja escurridora
Asas para elevar: Para sacar la bandeja caliente de horno y para colgar y sacar el asador.

Recapitulativo de los tiempos de cocimiento

COMIDA	TEMPERATURA/°C	TIEMPO DE COCIMIENTO/Min.	FUNCIÓN
Pizza	150-180	10-20	Caldeo inferior
Carne	200-240	12-18	Dual
Pan tostado	120-160	3-5	Dual
Galletas	120-180	10-15	Caldeo inferior
Broquetas	200-240	40-60	Caldeo superior/parrilla
Carne asada	210-230	60-80	Asar a la parrilla con pincho rotativo
Aves	200-230	70-120	Asar a la parrilla con pincho rotativo

Estos tiempos suministran solamente valores de referencia y pueden, según sea el caso, variar.

Limpieza y guardado

- Desconecte el aparato.
- Límpie y guarde el aparato SOLO cuando esté frío. ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!
- Todos los accesorios se pueden limpiar en agua de fregar. El interior del horno tiene una función autolimpieza y no necesita ningún cuidado. No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos. No limpíe los elementos de calor. No raspe la capa de protección. de la rejilla.
- Se puede quitar las migas y las sobras en el fondo del horno sacando la bandeja del fondo del horno.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Durante o funcionamento, a parte exterior fica muito quente. Usar uma pega.
- Não colocar o electrodoméstico nas proximidades de objectos muito quentes, nem de fontes de calor.
- Colocar o electrodoméstico sobre uma superfície resistente ao calor.
- Para se evitar uma acumulação de calor, não colocar o forno directamente por baixo de um armário. Deverá haver espaço suficiente para a circulação de ar.
- Quando não se utilizar o electrodoméstico, o comutador de relógio terá de se encontrar na posição "0".

Vista geral dos elementos de serviço

A Carcaça
B Ajustamento de temperatura
C Interruptor de funcionamento
D Relógio regulador de tempo
E Lâmpada de controle da temperatura
F Porta de vidro
G Asa do tabuleiro do forno / Chapa para gorduras
H Pega
I Asa para o espeto giratório
J Espeto giratório com ganchos fixadores
K Grelha
L Tabuleiro do forno / Chapa para gorduras
M Tabuleiro para migalhas

Primeira utilização

- Retire o material de embalagem que se encontre dentro do forno.
- Antes da primeira utilização, ponha o forno a funcionar durante 15 minutos para que seja removida a camada de protecção que se encontra na espiral térmica.
- Será normal o aparecimento de um fumo ligeiro. Arejar bem o compartimento onde o aparelho se encontre.

Manuseamento

1. O **comutador de relógio** deverá encontrar-se na posição "0".
2. Ligar o electrodoméstico a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, devidamente instalada. Os dados necessários encontram-se na placa identificadora.
3. Introduzir os alimentos no forno.
4. Regular a **temperatura** desejada.
5. Seleccionar a **função.**

Grelha / Aquecimento superior

Dual (Aquecimento superior + Aquecimento inferior)

Grelha com espeto giratório

Aquecimento inferior

Alguns exemplos para os quais poderá utilizar cada função:

Grelha / Aquecimento superior:	Ideal para encrostar empadões, gratinados etc.
Dual:	significa o aquecimento combinado: aquecimento superior e inferior, por exemplo para pizzas, bolos, etc.
Grelha com espeto giratório:	ideal para preparar pratos com aves, grandes assados, etc.
Aquecimento inferior:	Ideal para fazer bolos e biscoitos.

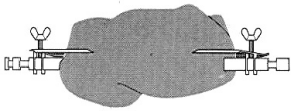
P

6. Marcar o tempo que o forno ficará ligado, girando o **comutador de relógio** no sentido dos ponteiros do relógio. Quando tiver decorrido o tempo marcado, o aparelho desligar-se-á automa-ticamente e ouvir-se-á o relógio tocar.
7. No caso de o tempo de cozedura ser inferior a 5 minutos, girar em primeiro lugar o comutador de relógio para aprox. 15 minutos e logo a seguir para os minutos desejados (p. ex. 3 minutos). Desta forma o relógio funcionará com maior exactidão. Será ainda conveniente neste caso aquecer previamente o forno (durante cerca de 3 minutos).
8. Depois de o forno estar desligado, poderá abrir-se a porta e tirar a comida usando uma pega (Cuidado! Muito quente!).

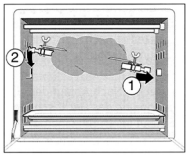
Grelhar e grelhar com o espeto

Aviso: Grelhe principalmente só com o aquecimento superior colocando a chapa para gorduras. Nunca escolha uma peça demasiado grande para assar. A peça a grilhar terá que ter uma distância suficiente da parede interior bem como dos tubos de aquecimento. Nunca se deverá tocar nestes!

1. Empurre a chapa para gorduras na cavidade corrediça mais baixa do forno.
2. Esfregue o espeto giratório e as molas fixadoras com óleo de cozinhar.
3. As aves são preparadas antes de grelhar. Amarre para isso as asas e as pernas bem juntas ao corpo do animal com fio de cozinha.



4. Coloque a ave assim preparada ou a peça a assar com cuidado no espero giratório. Coloque as molas de fixar sobre o espeto giratório e segure o assado com elas. Aparafuze bem as molas de fixar com o parafuso.
5. Levante com a pega o espeto completamente preparado para dentro do forno. Para isso meta primeiro o fim aberto sobre o comando do lado direito do forno. Então pendure a outra extremidade na aparelhagem correspondente do lado esquerdo.
6. Regule então a função do interruptor de grelhar com espeto giratório. Escolha a temperatura e o tempo de cozedura desejado. O espeto giratório começa a girar. Faça atenção que a peça a assar possa girar livremente.



7. Após terminado o tempo indicado ouve-se uma campaínha e o aparelho desliga-se automáticamente. Se a carne já estiver pronta retire o espeto giratório com a ajuda da pega. Cuidado, está muito quente!
8. Desligue o forno: baixe o interruptor regulador de temperatura e a temperatura e ponha o interruptor de função em “0”.
   Para a limpeza espere até que o aparelho tenha arrefecido completamente.

Acessórios

Grelha: para torradas; para se colocarem formas em cima
Tabuleiro: para pizzas, para se colocarem formas com gratinados, para ser aparada gordura de grelhados
Pegas: para retirar o tabuleiro quando estiver muito quente e para introduzir e retirar o grelhador.

Tempos de cozedura

ALIMENTOS	TEMPERATURA/ºC	TEMPOS/min.	FUNÇÃO
Pizza	150-180	10-20	Aquecimento inferior
Carne	200-240	12-18	Dual
Torradas	120-160	3-5	Dual
Bolachas	120-180	10-15	Aquecimento inferior
Espetadas	200-240	40-60	Grelha / Aquecimento superior
Assados	210-230	60-80	Grelha com espeto giratório
Frangos	200-230	70-120	Grelha com espeto giratório

Os tempos de cozedura acima mencionados são valores aproximados e poderão variar de acordo com as circunstâncias.

Limpeza e conservação

- Retirar a ficha da tomada
- Limpar ou guardar o electrodoméstico SÓ depois de ter arrefecido. PERiGO DE QUEIMADURAS!
- Os acessórios podem todos ser lavados em água com detergente. O interior do electrodoméstico não precisa de ser limpo, pois tal é feito automaticamente. Não utilizar detergentes corrosivos ou que risquem. Não limpar o elemento de aquecimento. Não riscar a camada de protecção do tabuleiro.
- Migalhas ou outros restos que se encontrem no fundo do aparelho, poderão ser retirados, puxando-se o tabuleiro para fora.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

P

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo! Per cortesia usare delle presine!
- Non tenere l'apparecchio nelle immediate vicinanze di oggetti bollenti ovvero di fonti di calore!
- Mettere l'apparecchio su una base resistente al calore.
- Per evitare un accumulo di calore, non mettere il forno direttamente sotto un armadietto. Fare in modo che ci sia sufficiente spazio!
- Accertarsi che l'interruttore orario sia su "0" quando l'apparecchio non è in uso.

I

Vista generale degli elementi di comando

A Scatola
B Regolatore della temperatura
C Interruttore della funzione
D Timer
E Spia di controllo della temperatura
F Porta di vetro
G Impugnatura per lamiera da forno/padella
H Impugnatura
I Impugnatura per lo spiedino girevole
J Spiedino girevole con ganci per fissare
K Griglia
L Lamiera da forno/padella
M Lamiera per briciole

Messa in esercizio

- Togliere dal forno eventuale materiale di imballaggio contenuto.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, accenderlo per 15 minuti al fine di rimuovere la pellicola protettiva della spirale di radiazione. Scegliere la funzione duale.
- E' normale che fuoriesca un po' di fumo. Provvedete ad una buona circolazione dell'aria.

Uso

1. **L'interruttore orario** deve essere su "0".
2. Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 v, 50 Hz. Le indicazioni al proposito si trovano sulla targhetta di identificazione.
3. Mettere i cibi da cuocere nel forno.
4. Impostare la **temperatura** desiderata.
5. Selezionare il **tipo di cottura**.

Calore superiore/Griglia

Duale (Calore superiore + Calore inferiore)

Griglia con spiedino

Calore inferiore

Alcuni esempi come usare le singole funzioni:

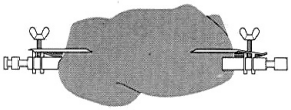
Calore superiore/ Griglia:	ideale per sfornati ed altre cose da gratinare, ecc
Duale:	significa la combinazione di calore superiore ed inferiore, p. e. pizza, torta ecc.
Griglia con spiedino:	ideale per la preparazione di pollame e arrosti più grandi, ecc.
Calore inferiore:	ideale per fare torte e pasticcini.

6. Impostare la durata della cottura girando **l'interruttore orario** in senso orario. Al termine del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente e si sente un breve suono di campanello.
7. Se la durata della cottura è inferiore a 5 minuti, prima girare l'interruttore orario fino a 15 minuti e poi posizionarlo, per esempio, su 3 minuti. Così l'orologio sarà più preciso.
   Si consiglia di preriscaldare il forno per qualche attimo (circa 3 minuti).
8. Quando il forno è spento si può riaprire lo sportello e si possono togliere i cibi aiutandosi con una presina (attenzione: bollente!)

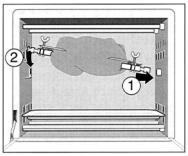
Cottura ai ferri e con spiedin girevole

Nota: Cuocere pricipalmente con calore superiore e con padella con grasso. Scegliere un pezzo di arrosto non troppo grande. La carne deve essere sufficientemente distante dalle pareti interiori e dalla superficie riscaldante. Non devono toccarsi in nessun caso.

1. Infilare la lamiera/padella con grasso nel listello scorrevole del fornp.
2. Ungere con olio da tavola lo spiedino e i ganci.
3. Ungere e preparare il pollame prima della cottura. Legare al corpo con fermezza le ali e le cosce con filo da cucina.



4. Infilare con cautela il pollame già preparato o il pezzo di arrosto sullo spiedino girevole, e con esso fissare l'arrosto. Avvitare bene i ganci di fissaggio con le apposite viti.
5. Alzare lo spiedino con la carne, prendendolo per il manico e metterlo nel forno. Per fare ciò infilare prima la parte aperta e posarla sull' avviamento che si trova a destra del forno. Appoggiare poi l' altra parte sull' apposito dispositivo che si trova sulla parte sinistra.



6. Posizionare l' interruttore per le funzioni su cottura ai ferri con spiedino girevole. Scegliere la temperatura e il tempo di cottura. Lo spiedino comincia a girare. Fare attenzione che la carne non tocchi pareti, ecc.
7. Dopo qualche tempo si sente un tono e l' apparecchio si spegne automaticamente. Quando la carne è pronta, togliere lo spiedino dal forno, prendendolo dal manico. Attenzione, è caldo!
8. Spegnere il forno: abbassare il programmatore e la temperatura, posizionare l' interruttore delle funzioni su „0".
   Per la pulizia, aspettare che l' apparecchio sia spento.

I

Accessori

Griglia: per tostare, base d'appoggio per gli stampi per dolci
Teglia: per pizze, base per gratinare, padella
Manici: per estrarre dal forno la teglia bollente e per inserire e sfilare lo spiedo.

Tempi di cottura

CIBO	TEMPERATURA/°C	TEMPO/Minuti	FUNZIONE
Pizza	150-180	10-20	Calore inferiore
Carne	200-240	12-18	Duale
Toast	120-160	3-5	Duale
Biscotti	120-180	10-15	Calore inferiore
Spiedini	200-240	40-60	Calore superiore/Griglia
Volatili	210-230	60-80	Griglia con spiedino
Scaldare	200-230	70-120	Griglia con spiedino

Questi tempi hanno solo valore indicativo e possono variare a seconda delle circostanze.

Pulizia e conservazione

- Togliere la spina dalla presa.
- Quando l'apparecchio è freddo pulirlo o metterlo via. PERICOLO DI USTIONE!
- Si possono lavare tutti gli accessori in acqua con detergente per stoviglie. Il vano interno dell'apparecchio è autopulente e non necessita di cura. Non impiegare detersivi corrosivi o abrasivi. Non pulire l'elemento scaldante. Non graffiare lo strato protettivo della teglia.
- Le briciole o altri residui di cibi si possono rimuovere dal fondo dell'apparecchio estraendo la teglia sul fondo.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

GB

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special safety information for this unit

- The unit gets hot in operation. Please use oven gloves or oven cloths.
- Do not put the unit down near to hot objects or sources of heat.
- Put the unit down onto a heat-resistant mat.
- In order to avoid a build-up of heat, do not put the oven directly under a cupboard. Ensure that there is plenty of space all around.
- Ensure that the timer is in the "0" position when you are not using the unit.

Overview of the Controls

A Housing
B Temperature regulator
C Function switch
D Timer
E Temperature control lamp
F Glass door
G Handle for baking tin/grease pan
H Handle
I Handle for the rotating spit
J Rotating spit with fixing clips
K Grill grid
L Baking tin/grease pan
M Crumb tray

Preliminary Operations

- Remove any packaging materials that may be present in the oven.
- Before initial use please operate the oven for 15 minutes to remove the protective coating on the heating element. Please select dual operation.
- The presence of smoke is normal. Make sure that a sufficient level of ventilation is available.

Operation

1. The **timer** must be set to the "0" position.
2. Only connect the unit to a properly installed and earthed power socket (230 volts, 50 Hz). You can find the details on the type plate.
3. Put the items to be cooked into the oven.
4. Set the desired **temperature.**
5. Select the **area you wish to use**.

Top heat/grill

Dual
(Top heat + Bottom heat)

Grilling with revolving spit

Bottom heat

Some examples of how you can use the individual functions:

Top heat/grill:	ideal for browning soufflés, au gratin etc.
Dual:	signifies the combined use of top and bottom heat, e.g. for pizza, cake etc.
Grilling with revolving spit:	ideal for preparing poultry, large roasts etc.
Bottom heat:	ideal for baking cakes and pastries.

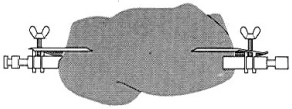
6. Set the **timer** by turning it clockwise to set the cooking time. Once the time set has come to an end, the unit switches off automatically and a ringing sound is heard.
7. For cooking times of less than 5 minutes, first turn the timer to approx. 15 minutes and then back to 3 minutes, for example. This will make the timer more precise. In this case it is recommended that the oven should be preheated (for approx. 3 minutes).
8. Once the oven has switched off, you can open the door again and remove the food with oven gloves or oven cloths (Take care! Hot!).

GB

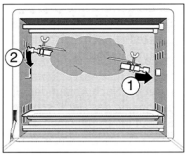
Grilling, including Grilling with the Revolving Spit

Note: Always grill only with top heat and with the grease pan inserted. Do not select a roast which is too large. The food being grilled must be far enough away from the internal walls and the heating elements and must not touch them.

1. Insert the baking tray/grease pan into the bottom guide ridge of the oven.
2. Rub edible oil on to the revolving spit and fixing clips.
3. Poultry is dressed before grilling. To do so, tie the wings and the legs closely to the body using kitchen yarn.



4. Place the dressed poultry or the piece of roast meat carefully on to the revolving spit. Push the fixing clips on to the revolving spit and use them to fix the roast meat in place. Tighten the fixing clips by means of the screws.
5. Lift the spit by the handle and place it in the oven. First insert the open end on the drive mechanism on the right-hand side of the oven. Then suspend the other end into the corresponding device on the left.
6. Turn the function switch to grilling with revolving spit. Select a temperature and cooking time. The revolving spit begins to turn. Please ensure that the piece of roast meat can turn freely.



7. After the set time has expired a sound is heard and the device switches off automatically. When the meat is completely cooked, remove the spit by the handle. Caution, this is very hot!
8. Turn off the oven: turn down the timer and temperature and turn the function switch to "O". Do not carry out any cleaning until the device has cooled down completely.

Accessories

Grid:	for toasting; to be placed underneath baking pans an moulds
Baking sheet:	for pizza, to be placed underneath items to be finished in the oven, to be used as a drip-tray for fat.
Lifting handles:	for removing the hot baking tin and inserting and removing the grill spit.

Summary of cooking times

ITEM TO BE COOKED	TEMPERATURE/°C	TIME/min.	FUNCTION
Pizza	150-180	10-20	Bottom heat
Meat	200-240	12-18	Dual
Toast	120-160	3-5	Dual
Baked goods	120-180	10-15	Bottom heat
Kebabs	200-240	40-60	Top heat/grill
Joints of meat	210-230	60-80	Grilling with revolving spit
Poultry	200-230	70-120	Grilling with revolving spit

These times are only approximations and may vary depending on circumstances.

Cleaning and storage

- Pull the plug out of the socket.
- ONLY clean or put away the unit when it has cooled down. DANGER OF BURNS!
- All the accessory parts can be cleaned in a bowl of water. The inside of the unit is self-cleaning and does not need to be looked after. Do not use abrasive or aggressive cleaners. Do not wipe the heating element. Do not scratch the protective layer of the baking sheet.
- Crumbs or other remnants on the base of the unit can be removed by taking out the base sheet.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

GB

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu, lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Obudowa nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Proszę używać ściereczki do garnków.
- Nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu gorących przedmiotów lub źródeł ciepła.
- Proszę ustawić urządzenie na podłożu odpornym na ciepło.
- Aby uniknąć nagromadzenia ciepła nie należy ustawiać piekarnika bezpośrednio pod szafą. Proszę zapewnić wystarczająco dużo przestrzeni.

PL

- Proszę upewnić się, że zegar sterujący znajduje się w pozycji „0“, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Lista elementów obsługi

A Obudowa
B Regulator temperatury
C Przełącznik funkcji
D Czasomierz
E Lampka kontrolna temperatury
F Szklane drzwiczki
G Uchwyt do blachy do pieczenia/ pojemnika na tłuszcz
H Uchwyt ręczny
I Uchwyt do rożna obrotowego
J Rożen obrotowy z klamrami ustalającymi
K Ruszt grilla
L Blacha do pieczenia/ pojemnik na tłuszcz
M Blaszana tacka na okruchy

Uruchomienie

- Proszę wyjąć z pieca znajdujący się tam prawdopodobnie materiał opakowaniowy.
- Przed pierwszym użyciem proszę uruchomić urządzenie na 15 minut, to spowoduje usunięcie warstwy ochronnej spirali grzewczej. Proszę wybrać podwójny system pracy.
- Powstanie przy tym zapach lekkiej spalenizny, jest to normalne. Proszę zatroszczyć się o odpowiednią wentylację.

Obsługa

1. **Zegar sterujący** musi być ustawiony w pozycji „0“.
2. Proszę podłączyć urządzenie tylko i wyłącznie do przepisowo zamontowanego gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu 230V, 50Hz. Odpowiednie dane znajdziecie Państwo na tabliczce informacyjnej.
3. Proszę odpowiednio włożyć potrawy do piekarnika.
4. Proszę nastawić wymaganą **temperaturę.**
5. Wybrać zakres **działania.**

Górne grzanie pierkarnika/grill

Podwójnie (Górne grzanie pierkarnika + Grzanie dolne)

Grillowanie na rożnie obrotowym

Grzanie dolne

Kilka przykładów użycia poszczególnych funkcji:

Górne grzanie pierkarnika/grill: idealne do opiekania sufletów, zapiekanek, itp.
Podwójnie: oznacza łączne wykorzystanie grzania górnego i dolnego pierkarnika, np. do pizzy, ciasta itp.

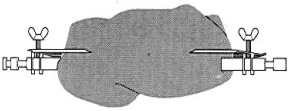
Grillowanie na
rożnie obrotowym: idealne do przyrządzania drobiu, większych pieczeni itp.
Grzanie dolne: idealne do pieczenia ciasta i pieczywa.

6. Poprzez przekręcenie **zegara sterującego** zgodnie z ruchem wskazówek zegara proszę nastawić czas pieczenia. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie się wyłącza i rozbrzmiewa krótki dzwonek.
7. Przy okresie pieczenia krótszym niż 5 minut proszę najpierw nastawić zegar sterujący na ok. 15 minut, a potem przekręcić do tyłu, np. na 3 minuty. Tym samym zegar będzie dokładniejszy. W takim przypadku zalecane jest krótkie nagrzanie wstępne piekarnika (przez około 3 minuty).
8. Kiedy piekarnik się wyłączy, możecie Państwo ponownie otworzyć drzwi i wyjąć jedzenie, wykorzystując w tym celu ściereczkę do garnków (Uwaga! Gorące!).

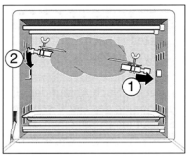
Grillowanie oraz grillowanie na roznie obrotowym

Wskazówka: proszę grillować zasadniczo tylko z wykorzystaniem grzania górnego i pojemnika na tłuszcz. Pieczeń nie powinna być zbyt duża. Grillowana potrawa musi mieć wystarczający odstęp od ścianek wewnętrznych i prętów grzejnych. W żadnym wypadku nie może się z nimi stykać.

1. Blachę do pieczenia/ pojemnik na tłuszcz proszę wsunąć na najniższy poziom w piekarniku.
2. Rożen obrotowy i klamry ustalające proszę natrzeć olejem jadalnym.
3. Przed grillowaniem drobiowi nadaje się kształt gotowy do serwowania. W tym celu skrzydełka i udka proszę przywiązać ściśle nicią kuchenną do korpusu.



4. Związany drób lub kawałek pieczeni proszę ostrożnie nadziać na rożen obrotowy. Klamry ustalające proszę nasunąć na rożen obrotowy i unieruchomić nimi pieczeń. Następnie klamry ustalające proszę mocno dokręcić śrubami.
5. Rożen obrotowy z nasadzoną potrawą proszę umieścić w piecyku, używając uchwytu. W tym celu najpierw należy wsadzić otwarty koniec rożna na napęd po prawej stronie piecyka, a potem drugi koniec zawiesić w odpowiednim przyrządzie po stronie lewej.
6. Przełącznik funkcji proszę ustawić na grillowanie na rożnie obrotowym. Proszę wybrać temperaturę i



PL

czas przyrządzania. Rożen obrotowy zaczyna się kręcić. Proszę zwrócić uwagę na to, by pieczeń mogła się swobodnie obracać.

7. Po upływie ustawionego czasu włącza się dzwonek i urządzenie wyłącza się automatycznie. Jeśli mięso jest gotowe, to rożen obrotowy proszę wyjąć z piecyka używając uchwytu. Ostrożnie, gorące!
8. Proszę wyłączyć piekarnik: czasomierz i temperaturę cofnąć, przełącznik funkcji ustawić na „0".
   Przed czyszczeniem urządzenia proszę poczekać, aż ono całkiem ostygnie.

Wyposażenie

Ruszt do przyrządzania tostów, jako podstawka dla różnych form piekarniczych

Blacha do pieczenia: do pizzy, podkładka do zapiekania, jako patelnia z tłuszczem

Uchwyty do podnoszenia: w celu wyjęcia gorącej blachy do pieczenia oraz do zawieszania i wyjmowania rożna do grillowania.

Czas Pieczenia

POTRAWA	TEMPERATURA/°C	CZAS/min.	FUNKCJA
Pizza	150-180	10-20	Grzanie dolne
Mięso	200-240	12-18	Podwójnie
Tosty	120-160	3-5	Podwójnie
Wypieki	120-180	10-15	Grzanie dolne
Szaszłyki	200-240	40-60	Górne grzanie pierkarnika/grill
Pieczenie	210-230	60-80	Grillowanie na rożnie obrotowym
Drób	200-230	70-120	Grillowanie na rożnie obrotowym

Powyższe dane to jedynie wartości wyjściowe i mogą ulegać modyfikacjom w zależności od sytuacji.

Czyszczenie i przechowywanie

- Proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Proszę przechowywać i czyścić urządzenie TYLKO wtedy, gdy nie jest ciepłe. NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!
- Wszystkie części wyposażenia można myć. Wnętrze urządzenia nie wymaga pielęgnacji, posiada funkcję czyszczenia automatycznego.
  Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących. Proszę nie przecierać elementów grzejnych.
  Proszę nie szorować warstwy ochronnej blachy do pieczenia.
- Okruchy i inne podobne pozostałości znajdujące się na dole urządzenia możecie Państwo usunąć dzięki wyciągnięciu blachy dolnej.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, niewypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

PL

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Těleso trouby se při provozu zahřívá. Prosíme, používejte ochrannou rukavici nebo podobnou pomůcku, tzv. "chňapku".
- Přístroj neinstalujte v blízkosti horkých předmětů, příp. tepelných zdrojů.
- Přístroj postavte na podklad odolný vůči teplu.
- K zamezení hromadění tepla nesmí být pečící trouba zabudována přímo do nábytku. Vždy musí být okolo dostatečný volný prostor.
- Jestliže přístroj nepoužíváte, ujistěte se, že spínací hodiny jsou v poloze "0".

CZ

Ovládací prvky

A Těleso přístroje
B Regulátor teploty
C Přepínač funkcí
D Spínací hodiny
E Kontrolní svítilna teploty
F Skleněná dvířka
G Rukojeť pro pečící plech/pánev
H Držadlo
I Rukojeť pro otočný rožeň
J Otočný rožeň s fixačními svěrkami
K Grilovací rošt
L Pečící plech/pánev
M Plech na zachycování drobků

Uvedení do provozu

- Odstraňte z pece obalový materiál.
- Před prvním použitím nechte přístroj v provozu po dobu 15 minut, aby došlo k odstranění ochranné vrstvy na topné spirále. Zapněte přístroj na duální provoz.
- Lehký vývin kouře je při tomto procesu normální. Zajistěte dostatečné větrání.

Obsluha

1. Spínací **hodiny** musí být nastaveny do polohy "0".
2. Připojte nyní přístroj do zásuvky s ochranným kolíkem (230V, 50Hz), která je instalována podle příslušných předpisů. Údaje, které se toho týkají, najdete na typovém štítku přístroje.
3. Nyní vložte do trouby zpracovávaný pokrm.
4. Nastavte požadovanou **teplotu.**
5. Nastavte oblast **funkce.**

Horní žár/gril

Dual
(Horní žár + Spodní žár)

Grilování s otočným rožněm

Spodní žár

Zde je několik příkladů, jak můžete využít jednotlivé funkce:

Horní žár/gril:	Ideální k zapékání nákypů, gratinování apod.
Dual:	Znamená kombinované použití horní a spodního žáru, např. pro přípravu pizzy, koláčů apod.
Grilování s otočným rožněm:	Ideální k přípravě drůbeže, větší pečeně apod.
Spodní žár:	Ideální k pečení koláčů a pečiva.

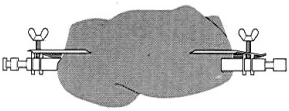
6. Otáčením spínacích **hodin** nastavte dobu ķpravy pokrmu (spínacími hodinami otáčejte ve směru otáčení hodinových ručiček). Po uplynutí nastavené času se přístroj automaticky vypne a zazní krátké zazvonění.

7. Je-li čas přípravy pokrmu kratší než 5 minut, nastavte nejprve spínací hodiny na ca. 15 minut a poté zpět např. na 3 minuty. Jestliže tento postup použijete, tak spínací hodiny jdou přesněji. V tomto případě se však doporučuje troubu krátce předehřát (asi 3 minuty).
8. Jestliže je trouba vypnuta, můžete opět otevřít dvířka a jídlo vyjmout za použití ochranné rukavice apod. (Pozor ! Nebezpečí popálení !)

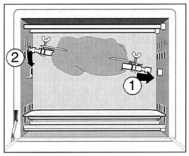
Grilování a grilování s otočným rožněm

Upozornění: Grilujte zásadně jen s horním žárem a plechem na zachycování tuku. Negrilujte příliš velký kus pečeně. Grilovaná surovina musí mít dostatečně velký odstup od vnitřních stěn a topných článků. V žádném případě by se jich neměla dotýkat.

1. Zasuňte pečící plech/plech na zachycování tuku do nejspodnější zysouvací lišty pečící trouby.
2. Potřete otočný rožeň a fixační svorky jedlým olejem.
3. Drůbež by měla být před grilováním převázána. Křídla a stehna proto těsně přivažte k tělu pomocí kuchyňské příze.



4. Převázanou drůbež nebo kus pečeně opatrně napíchněte na otočný rožeň. Na otočný rožeň nasuňte fixační svorky a upevněte jimi pečeni. Fixační svorky pevně utáhněte pomocí šroubů.
5. Uchopte rožeň s grilovanou surovinou za rukojeť a zasuňte jej do trouby. Nejprve nasaďte volný konec na pohon na pravé straně trouby. Poté zavěste druhý konec do příslušného úchytu na levé straně.



6. Přepínač funkcí nastavte do polohy pro grilování s otočným rožněm. Nastavte teplotu a dobu přípravy. Otočný rožeň se začne otáčet. Dbejte na to, aby se grilovaný kus mohl volně otáčet.
7. Po uplynutí nastaveného času zazní zvonek a přístroj se automaticky vypne. Jestliže je maso hotové, vyjměte otočný rožeň pomocí rukojeti. Pozor, nespalte se!
8. Vypněte troubu: Časový spínač a regulátor teploty otočte dolů, přepínač funkcí nastavte do polohy “0”.
   S čištěním vyčkejte, až přístroj zcela vychladne.

CZ

Příslušenství

Rošt: k toastování; jako podstavec pro formy na pečení
Pečící plech: pro přípravu pizzy, podložka pro zapékání, jako mastná pánev
Vyjímací rukojeti: k vyjímání horkého plechu na pečení a k zavěšení a vyjímání grilovacího špízu.

Přehled časů pečení

POKRM	TEPLOTA /°C	ŐAS/min.	FUNKCE
pizza	150-180	10-20	Spodní žár
maso	200-240	12-18	Dual
toast	120-160	3-5	Dual
pečivo	120-180	10-15	Spodní žár
šašlik	200-240	40-60	Horní žár/gril
pečeně	210-230	60-80	Grilování s otočným rožněm
drůbež	200-230	70-120	Grilování s otočným rožněm

Tyto časové údaje představují jen teoretické hodnoty a mohou se podle okolností poněkud lišit.

Čištění a přechovávání

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj se smí čistit nebo ukládat JEN po jeho vychladnutí. NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ!
- Všechny části příslušenství můžete mýt v mycí lázni. Vnitřek přístroje má samočistící schopnost a nevyžaduje žádnou péči. Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné čistící prostředky. Neutírejte topný prvek. Ibejte na to, abyste nepoškrábali ochrannou vrstvu plechu na pečení.
- Irobty nebo jiné zbytky na dna přístroje můžete odstranit vyjmutím plechového dna.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapět'ové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obrat'te na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

H

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- A külső burkolata működés közben átforrósodik! Használjunk edényfogó ruhát!
- A készüléket nem szabad forró tárgyak, ill. hőforrások közelében elhelyezni!
- Helyezzük a készüléket hőálló aljra.
- Ne tegyük a készüléket közvetlenül szekrény alá, nehogy megrekedjen a hő. Gondoskodjunk róla, hogy elegendő szabad tér legyen körülötte!
- Győződjünk meg róla, hogy „0“ helyzetben áll-e a kapcsolóóra, amikor a készülék nincs használatban.

A kezelőelemek áttekintése

A Burkolat
B Hőfokszabályozó
C Funkciókapcsoló
D Időmérő óra
E Hőfokellenőrző lámpa
F Üvegajtó
G A sütőlap/zsírfelfogó tálca fogantyúja
H Fogantyú
I A forgónyárs nyele
J Forgónyárs rögzítőcsipeszekkel
K Sütőrostély
L Sütőlap/zsírfelfogó tálca
M Morzsalap

Üzembehelyezés

- Vegye ki a sütőből az esetleg benne lévő csomagolási anyagot!
- Az első használat előtt működtesse a készüléket 15 percig, hogy eltávolítsa a fűtőspirálokon lévő védőréteget! Válassza a kétoldalú üzemmódot!
- Enyhe füst keletkezése normális. Gondoskodjék megfelelő szellőzésről.

Kezelés

1. Az időmérő kapcsolónak „0“ helyzetben kell állnia.
2. Csatlakoztassa a készüléket előírásosan szerelt 230V, 50 Hz-es földelt konnektorba. A szükséges adatokat megtalálja a típuscímkén.
3. Helyezze be az elkészítendő ételt megfelelő módon a sütőbe.
4. Állítsa be a kívánt hőfokot.
5. Állítsa be a kívánt működtetési tartományt.

Felsőmeleg/grill

Kettős
(Felsőmeleg + Alsómeleg)

Sütés forgónyárssal

Alsómeleg

Néhány példa arra, hogy hogyan hasznosíthatja az egyes funkciókat:

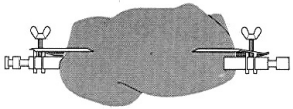
Felsőmeleg/grill:	ideálisan alkalmas felfújtak, gratin stb. átsütésére
Kettős (Dual):	a felső- és alsómeleg kombinált alkalmazását jelenti pl. pizza, kelt tésztás sütemények stb. esetén
Sütés forgónyárssal:	ideálisan alkalmas szárnyasok, nagyobb méretű sültek stb. elkészítésére
Alsómeleg:	ideálisan alkalmas kelt tészták és sütemények megsütésére

6. Az időmérő kapcsolót az óramutató irányába forgatva, állítsa be az elkészítési időt. A beállított idő leteltével a készülék automatikusan kikapcsol, és rövid csengetés hallatszik.
7. Ha az elkészítési idő 5 percnél rövidebb, fordítsa az időmérő kapcsolót először kb. 15 percre, utána pedig állítsa vissza 5 percre. Így pontosabban jár az óra. Ilyenkor ajánlatos a sütőt rövid ideig (kb. 3 percig) előmelegíteni.
8. Amikor a sütő kikapcsolt, ismét kinyithatja az ajtaját, és edényfogó ruhával kiveheti az ételt. (Vigyázat: forró!).

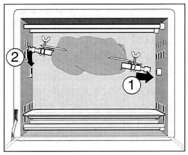
Grillezés és sütés a forgónyárson

Figyelem: Mindig csak felsőmeleggel és behelyezett zsírfelfogó tállal grillezzen! Ne válasszon túl nagy darabot a sütéshez! Hagyjon a grillezendő hús mellett elegendő távolságot a belső falaktól és a fűtőelemektől! Ezekhez a hús semmi esetre se érjen hozzá.

1. Tolja be a sütőlapot/zsírfelfogó tálat a sütő legalsó oldallécfokára!
2. Dörzsölje be a forgónyársat és a rögzítő csipeszeket étolajjal.
3. A szárnyast a nyárson sütéshez elő kell készíteni. Kösse hozzá a szárnyakat és a combokat erős cérnával szorosan a testhez!



4. Óvatosan húzza fel az így előkészített szárnyast a nyársra! Húzza rá a rögzítő csipeszeket a nyársra, és rögzítse velük a sültet! Ezután a csavarok meghúzásával rögzítse a csipeszeket!
5. Tegye be ezután a nyársra húzott sültet a nyárs nyelénél fogva a sütőbe! Dugja először a nyárs szabad végét a sütő jobb oldali részén lévő meghajtásba! Utána akassza be a másik végét a bal oldalon lévő megfelelő szerkezetbe!
6. Állítsa a funkciókapcsolót nyárson sütésre! Válassza meg a hőmérsékletet és a párolási időt! A nyárs forogni kezd. Ügyeljen rá, hogy a sült szabadon tudjon forogni!



7. A beállított idő telte után csengőjel hallatszik, és a készülék automatikusan kikapcsol. Ha a hús kellően megpuhult, a nyél segítségével vegye ki a nyársat a sütőből! Vigyázat, forró!
8. Kapcsolja ki a sütőt: csavarja le az időbeállító órát és a hőfokot, a funkciókapcsolót pedig állítsa „O“-ra!
   A tisztítással várjon, amíg a készülék teljesen le nem hűlt!

Tartozékok

Rostély: pirításhoz; sütőformák alátéteként
Sütőlap: pizzához, átsütéshez alátétként, zsírfelfogó tálcaként
Emelőfogók: a forró sütőlap kivételéhez és a grillezőnyárs beakasztásához és kiemeléséhez

Sütési idők

ELKÉSZÍTENDŐ	HŐMÉRSÉKLET/°C	iDŐ/PERCÉTEL	FUNKCIÓ
Pizza	150-180	10-20	Alsómeleg
Hús	200-240	12-18	Kettős
Pirítós	120-160	3-5	Kettős
Sütemény	120-180	10-15	Alsómeleg
Saslik	200-240	40-60	Felsőmeleg/grill
Sült	210-230	60-80	Sütés forgónyárssal
Szárnyas	200-230	70-120	Sütés forgónyárssal

A fenti elkészítési idők tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.

Tisztítás & tárolás

- Húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.
- Csak akkor tisztítsa és tegye el a készüléket, amikor már lehűlt. ÉGÉSISÉRÜLÉS-VESZÉLY!
- Az összes tartozék elmosogatható. A készülék belseje öntisztító, karbantartására nincs szükség. Ne használjon erős vagy súroló hatású mosogatószert! Ne törölgesse a fűtőelemet! Ne karcolja meg a sütőlap védőrétegét!
- A készülék alján felgyűlt morzsát és egyéb maradványt a fenéklemez kivételével távolíthatja el.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

H

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítésköteles!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

Indicaţii generale de siguranţă

- Înainte de punerea în funcţiune a acestui aparat citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare şi păstraţi inclusiv certificatul de garanţie, bonul de casă şi după posibilităţi ambalajul.
- Folosiţi acest aparat exclusiv în scop privat şi în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiţi în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitaţi expunerea aparatului la căldură, la influenţa directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) şi nu folosiţi obiecte ascuţite în timpul utilizării. Evitaţi folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectaţi imediat de la reţea. Nu băgaţi mâna în apă.
- Opriţi aparatul şi deconectaţi întotdeuna de la reţea (trageţi de ştecher şi nu de cablu) atunci când nu folosiţi aparatul, când montaţi accesorii, în timpul curăţării sau în cazul unor defecţiuni de funcţionare.
- **Nu** lăsaţi aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. În cazul în care sunteţi nevoiţi să părăsiţi locul de muncă, opriţi întotdeauna aparatul, resp. deconectaţi de la reţea (trageţi de ştecher, nu de cablu).
- Pentru a proteja copiii faţă de pericolele aparatelor electrice, asiguraţi-vă că aceştia nu au acces la ele şi nu lăsaţi cablurile să atârne.
- Verificaţi regulat aparatul şi cablurile în vederea detectării defecţiunilor. Nu folosiţi aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactaţi un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unuiui cablu defect de reţea contactaţi, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienţi sau o persoană calificată.
- Folosiţi doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiţi cu atenţie şi următoarele „Indicaţii speciale de siguranţă…“

Indicaţii speciale de securitate pentru acest aparat

- Carcasa devine fierbinte în cazul funcţionării aparatului! Vă rugăm să utilizaţi mănuşi sau cârpe de apucat oale fierbinţi!
- Nu aşezaţi aparatul în apropierea obiectelor fierbinţi, respectiv în apropierea surselor de căldură!
- Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă-suport termorezistentă.
- Pentru evitarea unei acumulări de căldură, nu aşezaţi cuptorul direct sub un dulap. Asiguraţi un spaţiu liber, suficient de mare!
- Asiguraţi-vă că comutatorul temporizat este pe poziţia “0”, dacă nu utilizaţi aparatul.

RO

Privire generală asupra elementelor de comandă

A Carcasă
B Regulator de temperatură
C Comutator de funcţionare
D Comutator temporizat
E Lampă de control pentru temperatură
F Uşă din sticlă
G Mâner pentru tava de copt/ tigaia pentru grăsime
H Mâner
I Mâner pentru frigarea rotativă
J Frigare rotativă cu cleme de fixare
K Grătar
L Tavă de copt/tigaie pentru grăsime
M Tavă pentru firimituri

Punere în funcţiune

- Îndepărtaţi din cuptor orice material de împachetat existent.
- Înaintea primei utilizări, folosiţi aparatul timp de 15 minute pentru a îndepărta stratul protector al spiralei de încălzire. Alegeţi tipul de funcţionare dual.
- O uşoare formare a fumului este normală. Asiguraţi aerisirea corespunzătoare.

Deservirea aparatului

1. Comutatorul temporizat trebuie să fie poziţionat pe “0”.
2. Racordaţi acum aparatul la o priză cu contact de protecţie (legată la pământ) de 50 Hz şi 230 V, instalată regulamentar. Datele tehnice pentru acest lucru le găsiţi pe tăblita cu date de construcţie ale aparatului.
3. Introduceţi corespunzător alimentele de copt în cuptor.
4. Reglaţi temperatura dorită.
5. Selectaţi domeniul de funcţionare.

Sursă de încălzire superioară/grătar

Dual (Sursă de încălzire superioară + Sursă de încălzire inferioară)

Frigere cu frigare rotativă

Sursă de încălzire inferioară

Câteva exemple cum puteţi folosi funcţiile aparatului:

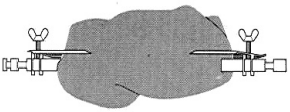
Sursă de încălzire superioară/grătar:	ideal pentru gratinarea de sufleuri, budinci şi altele
Dual:	înseamnă folosirea combinată a sursei de încălzire superioare şi cea inferioare, de ex. pentru pizza, prăjituri şi altele
Frigere cu frigare rotativă:	ideal pentru prepararea cărnei de pasăre, a fripturilor mai mari şi altele
Sursă de încălzire inferioară:	ideal pentru coacerea de prăjituri şi plăcinte.

6. Reglaţi durata de coacere cu comutatorul temporizat, prin rotire în sensul acelor de ceasornic. După expirarea timpului reglat, aparatul se deconectează automat şi este emis un semnal acustic scurt.
7. În cazul perioadelor de coacere mai mici de 5 minute, vă rugăm să rotiţi la început comutatorul temporizat la cca 15 minute şi apoi să rotiţi înapoi până la de ex. 3 minute. În acest fel ceasul funcţionează mai exact.
   În acest caz se recomandă preîncălzirea scurtă a cuptorului (aproximativ 3 minute).
8. Dacă cuptorul este deconectat, atunci puteţi deschide din nou uşa şi puteţi scoate mâncarea din cuptor cu o cârpă sau mănuşă pentru oale fierbinţi.
   (atenţiune: fierbinte!).

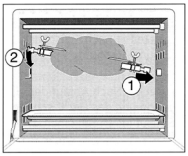
Frigere la grătar şi frigere cu frigare rotativă

Indicaţie: frigeţi din principiu numai cu sursa de încălzire superioară şi cu tigaia pentru grăsime. Nu alegeţi o bucată de carne prea mare. Bucata de carne, de fript, trebuie să fie la o distanţă suficient de mare de pereţii interiori şi de elementele de încălzire. Ele nu trebuie în nici un caz atinse.

1. Introduceţi tava de copt/tigaia pentru grăsime în glisiera cea mai de jos a cuptorului.
2. Ungeţi frigarea rotativă şi clemele de fixare cu ulei comestibil.
3. Păsările se aranjează pe frigarea rotativă înainte de frigere. Pentru aceasta legaţi strâns de corp aripile şi pulpele cu aţă de bucătărie.



4. Puneţi pasărea aranjată sau bucata de carne cu atenţie pe frigarea rotativă. Împingeţi clemele de fixare pe frigarea rotativă şi fixaţi cu ele bucata de carne. Înşurubaţi bine clemele de fixare cu şuruburile.
5. Introduceţi frigarea rotativă cu bucata de carne gata fixată, cu mânerul în cuptor. Pentru aceasta introduceţi prima dată capătul deschis al frigării pe dispozitivul de acţionare, de la partea dreaptă a cuptorului. Suspendaţi apoi şi celălalt capăt al frigării în dispozitivul corespunzător, de pe partea stângă a cuptorului.



6. Reglaţi comutatorul de funcţionare pe frigere cu frigare rotativă. Selectaţi apoi o temperatură şi durata de frigere. Frigarea rotativă începe să se rotească. Aveţi în vedere ca bucata de carne să se poată roti liber.
7. După expirarea timpului reglat este emis un semnal acustic şi aparatul se deconectează automat. Dacă carnea este friptă, atunci scoateţi frigarea rotativă cu ajutorul mânerului. Atenţie, fierbinte!

RO

8. Deconectaţi cuptorul: rotiţi înapoi comutatorul temporizat şi temperatura şi poziţionaţi comutatorul de funcţionare pe “0”.
Aşteptaţi până când aparatul s-a răcit complet şi apoi curăţaţi-l.

Accesorii

Grătar: pentru prăjit pâinea; ca suport pentru forme de copt
Tavă de copt: pentru pizza, suport pentru gratinare, ca tigaie pentru grăsime
Mânere de ridicat: pentru scoaterea tăvii de copt fiebinţi şi pentru suspendarea sau scoaterea frigării.

Privire generală asupra perioadelor de coacere

Alimente de copt	Temperatura/°C	Timp/min.	Funcţie
Pizza	150-180	10-20	Sursă de încălzire inferioară
Carne	200-240	12-18	Dual
Pâine prăjită	120-160	3-5	Dual
Prăjitură	120-180	10-15	Sursă de încălzire inferioară
Şaşlâc superioară/grătar	200-240	40-60	Sursă de în
Friptură	210-230	60-80	Frigere cu frigare rotativă
Carne de pasăre	200-230	70-120	Frigere cu frigare rotativă

Aceste recomandări reprezintă doar valori după care să vă puteţi ghida şi pot fi variate în funcţie de dorinţele dvs.

Curăţare şi depozitare

- Scoateţi ştecărul din priză.
- Curăţaţi sau depozitaţi aparatul numai în stare rece. PERICOL DE ARDERE!
- Toate piesele accesorii le puteţi spăla într-o baie de spălare. Interiorul aparatului se autocurăţă şi nu necesită de aceea îngrijire. Nu utilizaţi produse de curăţat agresive sau de frecat. Nu ştergeţi elementul de încălzire. Nu răzuiţi stratul de protecţie al tăvii de copt.
- Firimiturile sau resturile similare, de pe fundul aparatului le puteţi îndepărta prin scoaterea plăcii de fund.

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică şi directiva de tensiune joasă, şi a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranţă tehnică.

Schimbări technice sînt rezervate!

Garanţie

Acordăm pentru aparatul nostru o garanţie de 24 de luni începând cu data achiziţionării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanţie remediem gratuit defecţiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecţiuni din fabricaţie, reparând sau, în funcţie de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparaţiile în garanţie nu duc la prelungirea teremenului de garanţie şi nici la obţinerea unei noi garanţii!

Pentru a beneficia de garanţie, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanţa/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparaţia gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanţie predaţi aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

*) Defecţiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat. În acest caz vă rugăm să sunaţi la unul din numerele noastre de telefon! Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriile funcţionale resp. componetele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuţie, telecomandă de rezervă, periuţe de dinţi de rezervă, pânza de fierăstrău) cât şi curăţarea, întreţinerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidenţa garanţiei şi de aceea trebuie plătite!

Garanţia dispare în cazul intervenţiei străine.

Post-garanţie

După scurgerea teremenului de garanţie reparaţiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные требования безопасности для этого прибора

- Корпус прибора нагревается во время работы. Пожалуйста пользуйтесь рукавицей.
- Не устанавливайте прибор вблизи горячих предметов или источников тепла.
- Устанавливайте прибор на жароустойчивое основание/подставку.
- Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте духовку непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.

- Если Вы больше не пользуетесь прибором, убедитесь в том, что часовой механизм стоит в положении "О".

Наименование деталей

A Корпус
B Регулятор температуры
C Функциональный переключатель
D Часовой механизм
E Контрольная лампочка температуры
F Стеклянная дверца
G Ручка протвеня\ поддона для жира
H Ручка
I Ручка вертела
J Вертел с фиксаторами
K Рашпер гриля
L Противень\поддон для жира
M Противень для крошек

Подготовка к работе

- Удалите из печи остатки упаковочного материала, если они там остались.
- Перед первым пользованием прогрейте печь в течении 15 минут с целью удаления смазки с нагревательного элемента. При этом включите ее в режим "Dual"(двойной).
- Появление легкого дыма при этом - нормальное явление. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

Эксплуатация / порядок работы

1. **Часовой механизм** должен стоять в положении "О".
2. Включите прибор в сеть 230 В, 50 Гц через розетку с защитными контактами, установленную в соответствии с предписаниями. Данные для этого Вы найдёте в маркировке на приборе.
3. Вложите в духовку продукт, предназначенный для готовки.
4. Установите желаемую **температуру**.
5. Выберите режим подогрева.

Жар сверху/гриль

Двойной
(Жар сверху + Жар снизу)

Гриль и вертел

Жар снизу

Несколько примеров, демонстрирующих отдельные функции печи:

Жар сверху/гриль: идеально для приготовления запеканок и т.п.
Двойной: означает комбинированное включение подогрева снизу и сверху, к примеру для приготовления пицы, пирожков и т.п.

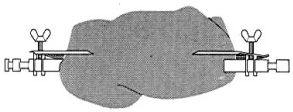
Гриль и вертел: идеально для зажаривания птицы или больших кусков мяса и т.д.
Жар снизу: идеально для выпечения пирогов и печенья.

6. Вращая **часовой механизм** по часовой стрелке, установите время готовки продукта. По окончании установленного времени прибор автоматически отключится и раздастся короткий звонок.
7. При работе менее 5 минут установите часовой механизм сначала примерно на 15 минут, затем обратно, к примеру, на 3 минуты. Тогда часы идут точнее. Здесь рекомендуется предварительно разогревать духовку (примерно 3 минуты).
8. После выключения духовки можно открывать дверцу и вынуть при помощи рукавицы готовое блюдо (Осторожно! Горячо!).

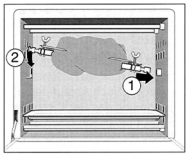
Зажаривание на вертеле

Примечание: поджаривайте продукты на гриле только с использование жара сверху и вставленном поддоне для жира. Не берите слишком большие куски мяса. Поджариваемые продукты должны быть размещены на достаточном расстоянии от внутренних стенок и нагревательных элементов печи. В любом случае они не должны их касаться.

1. Задвиньте протвень/поддон для жира в нижнюю полку печи.
2. Смажьте вертел и фиксаторы растительным маслом.
3. Птицу необходимо подготовить для поджаривания на гриле. Для этого привяжите крылышки и ножки к тушке при помощи кухонной нити.



4. Осторожно насадите подготовленную птицу или нашпигованный кусок мяса на вертел. Наденьте фиксаторы и зажмите при их помощи поджариваемый кусок. Крепко затяните винты на фиксаторах.
5. Вставьте нанизанный вертел с ручкой в печь. Для этого, сначала вставьте открытый конец вертела в привод на правой стенке печи. После этого вставьте другой конец вертела в соответствующее приспособление на левой стенке.



6. Установите переключатель в положение поджаривания на вертеле с использованием гриля. Выберите необходимую температуру и время приготовления. Вертел начинает вращаться. Следите за тем, чтобы он вращался свободно.

7. По истечении заданного времени раздастся тональный сигнал и печь автоматически выключится. Если мясо прожарилось, то снимите вертел за ручку. Будьте осторожны, горячо!
8. Выключите печь: установите регулятор температуры и часовой механизм в начальное положение, а переключатель режимов в положение "0". Перед тем как начать чистить печь дайте ей полностью остыть.

Принадлежности

Рашпер/решётка: для поджаривания; как подставка формам для выпечки

Противень: для пиццы, форма для запекания, как сковородка для стекающего жира

Ухваты: для вынимания горячего притивня или для подвешивания и удаления вертела.

Таблица времени выпечки

ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА / °C	ВРЕМЯ/мин.	Функция
пицца	150-180	10-20	Жар снизу
мясо	200-240	12-18	Двойной
тост	120-160	3-5	Двойной
печёное	120-180	10-15	Жар снизу
шашлык	200-240	40-60	Жар сверху/гриль:
жаркое	210-230	60-80	Гриль и вертел
птица	200-230	70-120	Гриль и вертел

Эти данные являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от обстоятельств.

Уход за прибором & хранение

- Вытащите вилку из розетки.
- Чистите и отставляйте прибор на место хранения ТОЛЬКО после того, как он остынет. ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!
- Все принадлежности можно промывать в моющих растворах. Внутренняя поверхность прибора самоочищается и не требует ухода. Не используйте для чистки сильномоющие средства или пасты. Не протирайте нагревательный элемент. Не царапайте защитное покрытие противня.
- Для удаления крошек или других подобных остатков со дна прибора выдвините нижний поддон.

RUS

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

5....-05-MBG 2788 11.09.2003 10:20 Uhr Seite 65

Technische Daten

Modell:	**MBG 2788**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**1500 Watt**
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Meden, Krefeld • 09/03